

**el lugar**

1.situación Requena-Utiel

2.climatología

3.características de los vinos

4.La Portera

**el proyecto**

5.objetivos

6.solución centro enológico

7.la bodega

8.el hotel

**documentación gráfica**

1. SITUACIÓN

La región de Utiel-Requena se encuentra situada en el interior de la provincia de Valencia, entre la meseta castellano-manchea y a unos 70 km del Mar Mediterráneo. Siendo una pequeña meseta circular de unos 1.800 km2 aproximadamente y con una altitud media de 700 metros. La región comprende nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

Se trata de un territorio formado por una meseta de inviernos fríos y veranos calurosos, de buenos recursos hidráulicos y de grandes bellezas y contrastes. Se encuentra limitado por el Río Cabriel en el Oeste y con profundas gargantas al Sur. Por el Este y Norte, la Sierra de Juan Navarro y el Pico del Tejo la separan de las serranías del Turia.

La producción de vino es el principal motor de la economía de la región. Con una superficie de casi 40.000 hectáreas, es el viñedo más extenso y homogéneo de la Comunidad Valenciana. Su historia vitivinícola es de más de 2.000 años, como lo demuestra los importantes yacimientos íberos diseminados por la zona.



2.CLIMATOLOGÍA

Se trata de un clima continental con rasgos mediterráneos, caracterizado por grandes contrastes térmicos y de precipitación. La temperatura media anual es de 14º con una amplitud térmica anual de más de 17º.

Los veranos son relativamente cortos en comparación a las áreas litorales aunque las temperaturas son más acusadas, siendo frecuente que se alcancen valores superiores a los 30 ºC. A su vez, los inviernos son algo más largos que en la costa y comparativamente mucho más fríos. El mes más cálido es julio, con 23,2º y la media es de 6º en el mes de diciembre.

La precipitación anual media está comprendida entre los 400-500 mm. siendo normales en invierno las precipitaciones en forma de nieve, mientras que en las últimas semanas de verano son frecuentes las tormentas.



3. CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS:

VARIADES TINTAS:

La D.O.P. Utiel-Requena es una región de vinos tintos: un 94,27 % de la superficie del viñedo está cultivada de variedades tintas.

La variedad Bobal es la estrella de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, ya que supone un 80% de la producción. Es el segundo cultivo más extendido de vid a nivel nacional tras la Tempranillo. El clima y el suelo que necesita esta variedad autóctona, se adaptan perfectamente a los de la zona. Muestra preferencia por las tierras altas, con veranos cortos y secos, en los que desarrolla bien sus caracteres. La Bobal es una variedad con una gran resistencia, brota más tarde que otras variedades tintas, con lo que se protege mejor del riesgo de heladas primaverales. Los vinos elaborados con Bobal tienen un color intenso y característico y un índice adecuado de taninos para el envejecimiento. Ofrece vinos tintos intensos de color, con mucho cuerpo y sabores complejos. Además, esta variedad es idónea para la elaboración de tintos de maceración carbónica, así como de rosados, ambos con tonalidades únicas y muy afrutados. La piel de la uva Bobal tiene un alto contenido en resveratrol, una sustancia cardiosaludable y anticancerígena, que contribuye a metabolizar las grasas.

La variedad Tempranillo es la segunda en implantación en Utiel-Requena, supone un 12 % del cultivo.

VARIEDADES BLANCAS:

Las variedades blancas representan un 5,73 % del viñedo de Utiel-Requena:

La Tardana, también llamada Planta Nova o Coma, es autóctona de Utiel-Requena. Es de maduración tardía, y la dureza de su piel hace que se prolongue su vida. Da vinos de suave color pajizo con tonalidades doradas, intensos en nariz, con aromas afrutados. En boca son frescos y equilibrados, muy estructurados y persistentes.

La variedad Macabeo da vinos blancos, de color verde pajizo, aroma intenso y frutal. La Merseguera está implantada solamente en las tierras de más altitud de la zona.



TIPOS DE VINOS:

SUPERIOR:tintos de 1º ó 2º año sin envejecimiento, y blancos y rosados que poseen unas cualidades organolépticas muy elevadas. Poseen una graduación alcohólica superior a 11º en el caso de blancos y rosados y de 11,5º en los tintos.

TRADICIÓN: cuya principal característica es que sean obtenidos a partir de la variedad Bobal. Solamente admitirá una mezcla de otras variedades en un máximo del 30%. Tendrá una graduación alcohólica mínima de 12% volumen. En cualquiera de sus tipificaciones finales podría además ser: crianza, reserva, gran reserva, superior o madurado en bodega.

MADURADO EN BARRICA: sometido a un paso o estancia en bodega de roble o cono, cuyo periodo de permanencia en la misma/o, será inferior a 6 meses. Esa estancia, contribuirá a modificar sus características iniciales, transformando con ello sus cualidades cromáticas, aromáticas y gustativas primarias. Su graduación alcohólica será de un mínimo de 12% en volumen.

CRianza(tinto): sometido a un proceso de envejecimiento mínimo de 2 años, de los que al menos 6 meses habrá permanecido en bodega de roble de 330 litros de capacidad máxima. Grado mínimo 12º.

RESERVA(tinto): sometido a un proceso de envejecimiento mínimo de 3 años, de los que al menos 1 año habrá permanecido en bodega de roble de 330 litros de capacidad máxima. Posteriormente debe tener un reposo en botella - bodeguero- de 2 años. Grado mínimo 12º.

GRAN RESERVA(tinto): sometido a un proceso de envejecimiento mínimo de 5 años, de los que al menos año y medio habrá permanecido en bodega de roble de 330 litros de capacidad máxima. Posteriormente debe tener un reposo en botella - bodeguero- de 3 años y medio. Grado mínimo 12º.

CAVAS: vinos espumosos por el método tradicional de 10.5º a 11,50º de alcohol.

VEGETACIÓN

Zona verde delante de la bodega a modo de introducción hacia ella.  
La vegetación existente de la colina baja y se unifica con el borde sur del pueblo.  
  
Los viñedos se introducen en el este del pueblo formando una unión directa con él.



CIRCULACIONES



ZONIFICACIÓN

- 1\_Zona de la bodega como final del pueblo
- 2\_Mejorar la zona deportiva existente
- 3\_Cerrar el frente este del pueblo mediante el hotel y sus dependencias.



CONEXIÓN

Crear una conexión desde el pueblo hasta la bodega a través de espacios públicos.





5. OBJETIVOS DE PROYECTO:



El objetivo es potenciar la economía de la portera mediante la creación de un centro enológico.

En primer lugar se necesita crear ingresos al pueblo y el método para ello es mediante cepas en alquiler para vino de producción privada. Esto significa que el agricultor tiene beneficios alquilando sus viñedos y por lo tanto invierte en trabajadores y gastos en el pueblo.

A su vez, la nueva maquinaria para el vino de calidad se utiliza como maquinaria de alquiler a privados. De forma que se generan ingresos extra en la bodega.

La intención es que el espacio de ocio esté directamente relacionado con el pueblo, para así crear una regeneración del uso del pueblo. Los espacios más relacionados con el vino como las exposiciones, catas, y conferencias se encuentran en el volumen de la bodega para que se relacionen directamente con el proceso del vino.

La actuación se diferencia en dos zonas claras,

- 1.El espacio de la bodega junto al parque de entrada
2. El espacio de ocio. Dicho espacio situado en el frente este del pueblo engloba la rehabilitación de una zona deportiva existente, el hotel y el spa.



VEGETACIÓN

La actuación se centra en la idea de crear un parque de entrada a la bodega. De manera que una el final del pueblo con el edificio de la bodega y a su vez, bajar transversalmente el monte situado a la izquierda. La vegetación plantada será autóctona, el pinar del monte bajo será continuado.

Aprovechando el desnivel existente, se crean unas gradas de césped que van bajando hasta una pequeña plaza. Su uso puede ser variable según las distintas actividades del pueblo.



VISUALES

Es importante mantener las visuales transversales del pueblo al viñedo.

Estos ejes que cosen el pueblo con el viñedo se ven reflejados en la continuación de los caminos.



VIÑEDOS DE ALQUILER

Las habitaciones del hotel están diseñadas con criterios de economización energética. A su vez, tienen una directa relación con el paisaje y el soleamiento.

Las habitaciones del hotel están directamente relacionadas con las parcelas de los viñedos de alquiler. Todas tienen una relación de entre 500 y 700 litros de vino por parcela.



RECORRIDOS

Los recorridos peatonales reflejados en azul claro refuerzan la conexión longitudinal desde el pueblo hacia la bodega. También cabe destacar el recorrido perimetral que recorre el pueblo junto a los viñedos.

Las conexiones rodadas marcan los ejes del pueblo conectando éste con el hotel y la Bodega.





6. SOLUCIÓN CENTRO ENOLÓGICO:

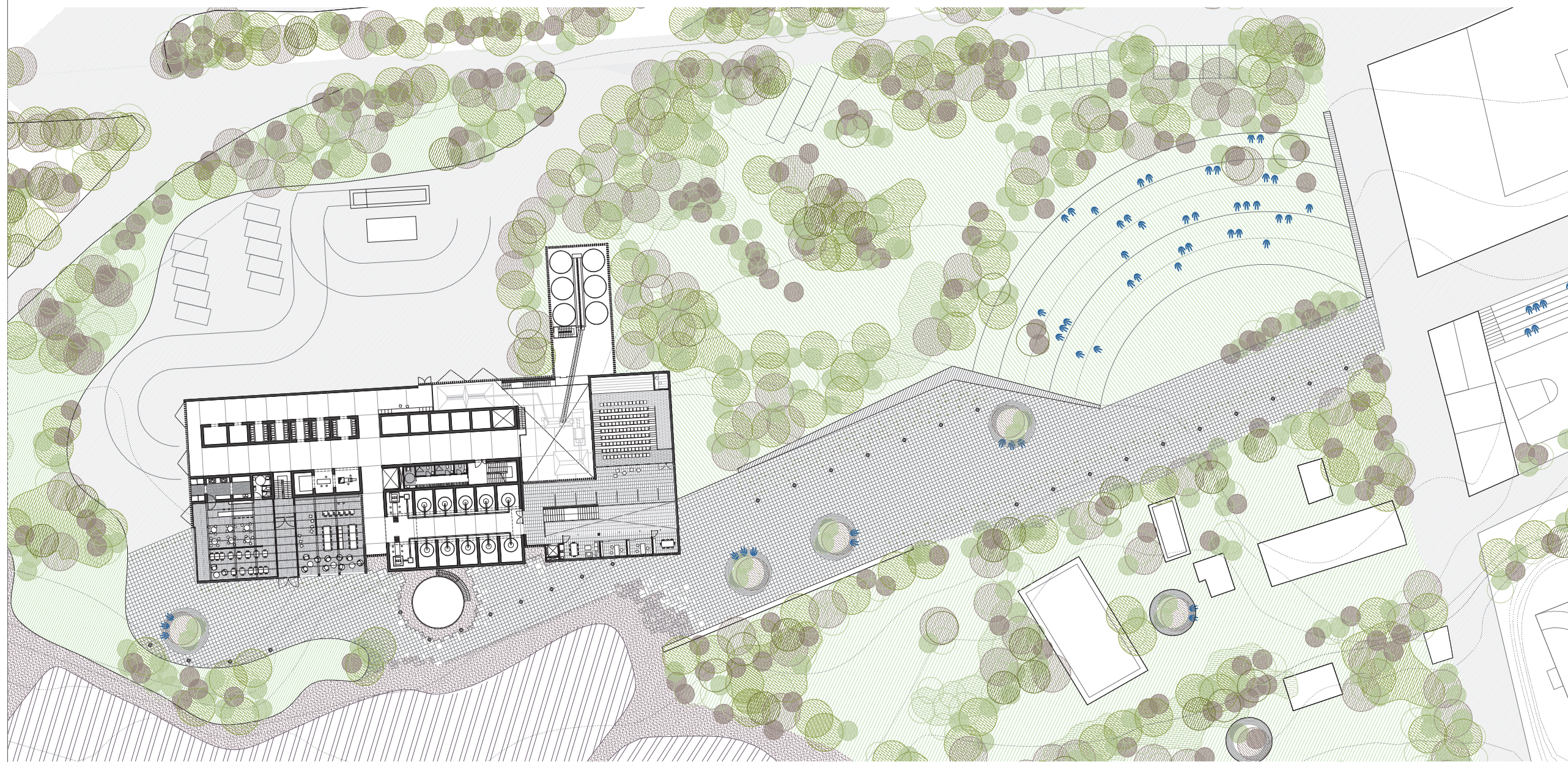
La ruta del vino es una forma de turismo que se está extendiendo cada vez más en la sociedad española. Por ello, el proyecto plantea no solo mejorar la preexistencia de la bodega, sino también crear un centro enológico a dicha bodega. El proyecto tiene su nacimiento en la idea de potenciar la vida y el uso del pueblo. Por lo que no solo se busca un turismo esporádico, sino que a partir de las decisiones tomadas, se intenta mejorar la economía del pueblo y fusionar al pueblo y al centro enológico en un único proyecto.

En primer lugar se plantea la idea de situar los usos del hotel en el frente Este de La Portera, de esta forma, se reconstruye dicho frente y a la vez el hotel funciona de nexo entre los viñedos y el pueblo. Creando como acceso al Spa y el Hotel una plaza que da vida a una pedanía ausente de plazas urbanísticas y lugares abiertos donde reunirse.

Por otra parte, se mejora la bodega existente y añaden usos de explicación y deleite del vino producido. La posición de la bodega, alejada de un final del pueblo incompleto, crea la necesidad de terminar el pueblo y a la vez unirlo con la bodega. Como solución de entrada a la bodega se propone un parque formado por la vegetación de monte bajo. El cual se pueda usar no solo por los visitantes de la bodega, sino como espacio verde del pueblo con anfiteatro natural al aire libre.







**Plaza de acceso y parque de la bodega.**

Se aprovecha el desnivel pronunciado del terreno para crear un anfiteatro con césped al aire libre. De manera que pasa a ser un equipamiento para actos del pueblo.



El objetivo es obtener una secuencia de espacios abiertos que se puedan ir recorriendo y unifiquen el pueblo con la actuación.  
La zona deportiva del pueblo se mejora e incluye en dichos espacios para crear recorridos por la huerta y a través del pueblo que unen la plaza principal del hotel con la bodega.







El proyecto trata de la rehabilitación y mejoras en la bodega existente LA UNION. Por lo tanto se mantienen al máximo posible los espacios que dan cualidad a la bodega, y los muros y cerramientos se estudian para mantener al máximo la estructura existente.

En cuanto a usos, se añaden los espacios necesarios para el público, y un proceso nuevo de vino de calidad. Manteniendo siempre el uso actual de producción de vino de crianza.

EL PROGRAMA:

**Zona\_Pública:** Es la parte del edificio que alberga usos de carácter público, es decir, abiertos a cualquier actividad que se proponga en la zona relacionada con el vino. Situado principalmente en la nueva pieza de entrada a la bodega.

En ellas se ubican:

- Hall de entrada-administración
- Cafetería y tienda
- Sala de conferencias
- Restaurante

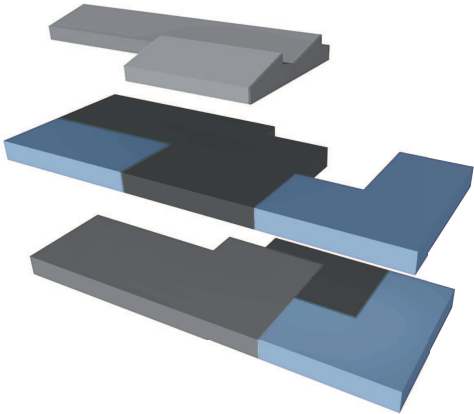
**Zona\_proceso del vino:** Situado mayormente en la bodega existente. Alberga usos más propios de los trabajadores, pero también están abiertos a usuarios que quieran alquilar la maquinaria para producir su propio vino.

En ellas se ubican:

- Salas de maquinarias
- Depósitos de vino
- Maquinaria para el proceso del vino de calidad
- Maquinaria para el proceso del vino a granel

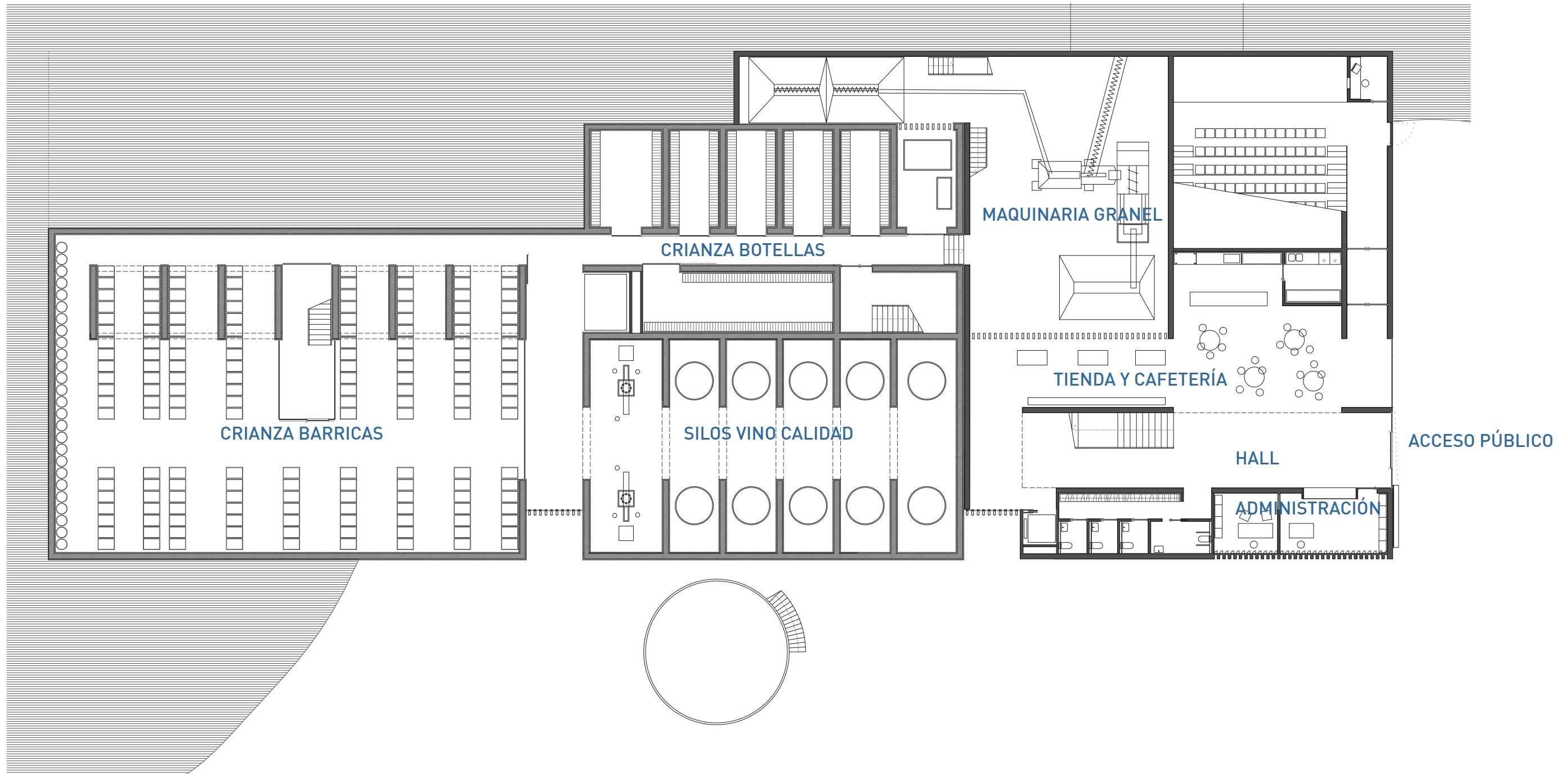
**Zona\_de Laboratorios:** Situado en la primera planta de la bodega es un espacio reservado para los enólogos.

**Zona\_de Servicios:** zonas dedicadas al almacenaje general, y a los servicios requeridos por el personal, tales como vestuario, cocina, i aseos en general. Así como servicios para el público.



- ZONA DE LABORATORIOS Y ACCESO A LOS DEPÓSITOS
- ZONA DE ELABORACIÓN DEL VINO: VINO DE CALIDAD Y VINO A GRANEL
- ZONA DE CRIANZA
- ESPACIOS PÚBLICOS - CATAS, CONFERENCIAS, RESTAURANTE

ZONIFICACIÓN POR VOLUMETRÍA DE USO



PLANTA SÓTANO



RECEPCIÓN  
CAMIONES

ALMACENAJE

RESTAURANTE

CATAS

DEPÓSITOS VINO

ACCESO PERSONAL

RECEPCIÓN CAMIONES

SILOS VINO CALIDAD

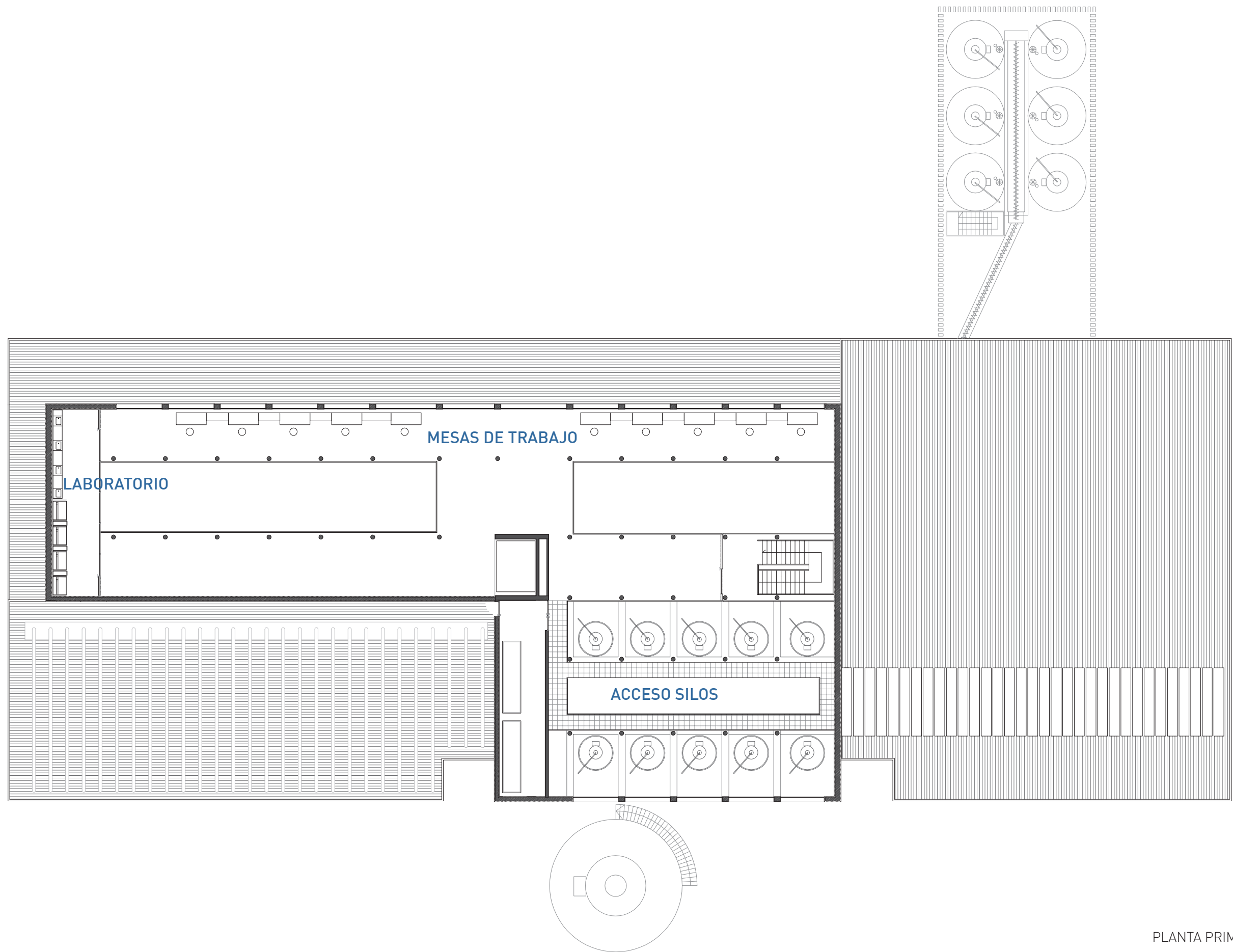
SILOS

SALA CONFERENCIAS

EXPOSICIONES

ADMINISTRACIÓN

PLANTA BAJA



PLANTA PRIMERA

CUADRO RESUMEN DE LAS SUPERFICIES

PLANTA SÓTANO

zona público:	
hall entrada	100,00m2
cafetería	90,00m2
tienda	41,85m2
sala de conferencias	75,00m2
sala técnica	4,80m2
administración:	
recepción	18,70m2
despacho director	11,50m2
aseos	25,50m2
bodega:	
crianza en botellas	137,60m2
crianza en barricas	412,80m2
instalaciones vino a granel	283,50m2
depósitos fermentación maloláctica	166,85m2
sala de embotellado	45,60m2
sala instalaciones	17,16m2

PLANTA BAJA

zona público:	
sala de conferencias	87,23m2
exposiciones	110,00m2
administración:	
sala de reuniones	13,30m2
despachos	17,80m2
sala de personal	20,70m2
bodega:	
salas de catas	117,90m2
restaurante	184,50m2
recepción uva a granel	40,90m2
depósitos vino tinto a granel	55,00m2
entrada personal	29,60m2
aseos	30,70m2
entrada uva de calidad	24,40m2
almacenes	62,66m2
atiquetadora y embalado	32,20m2
mesa de selección y prensado	45,60m2
depósitos fermentación alcohólica	166,85m2

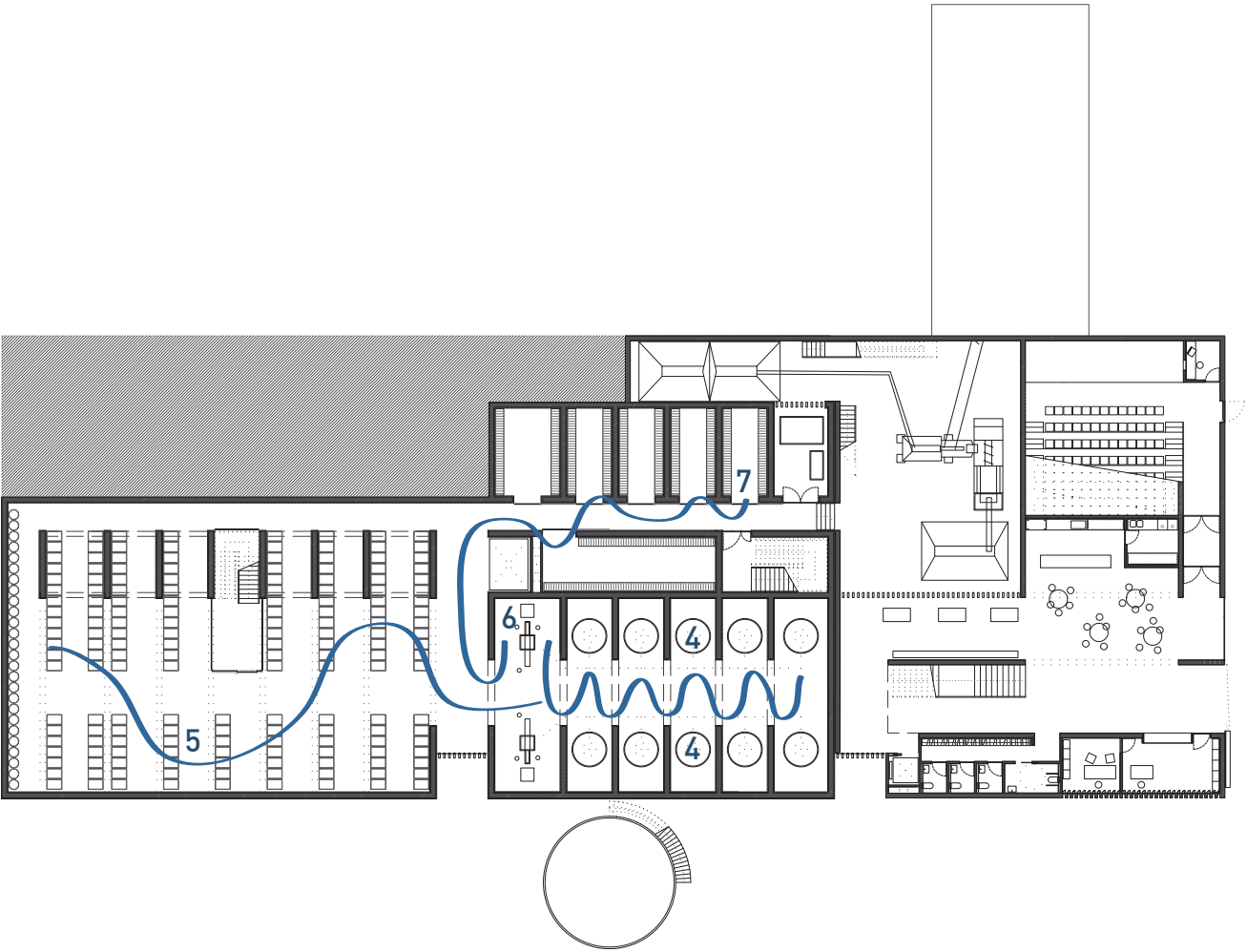
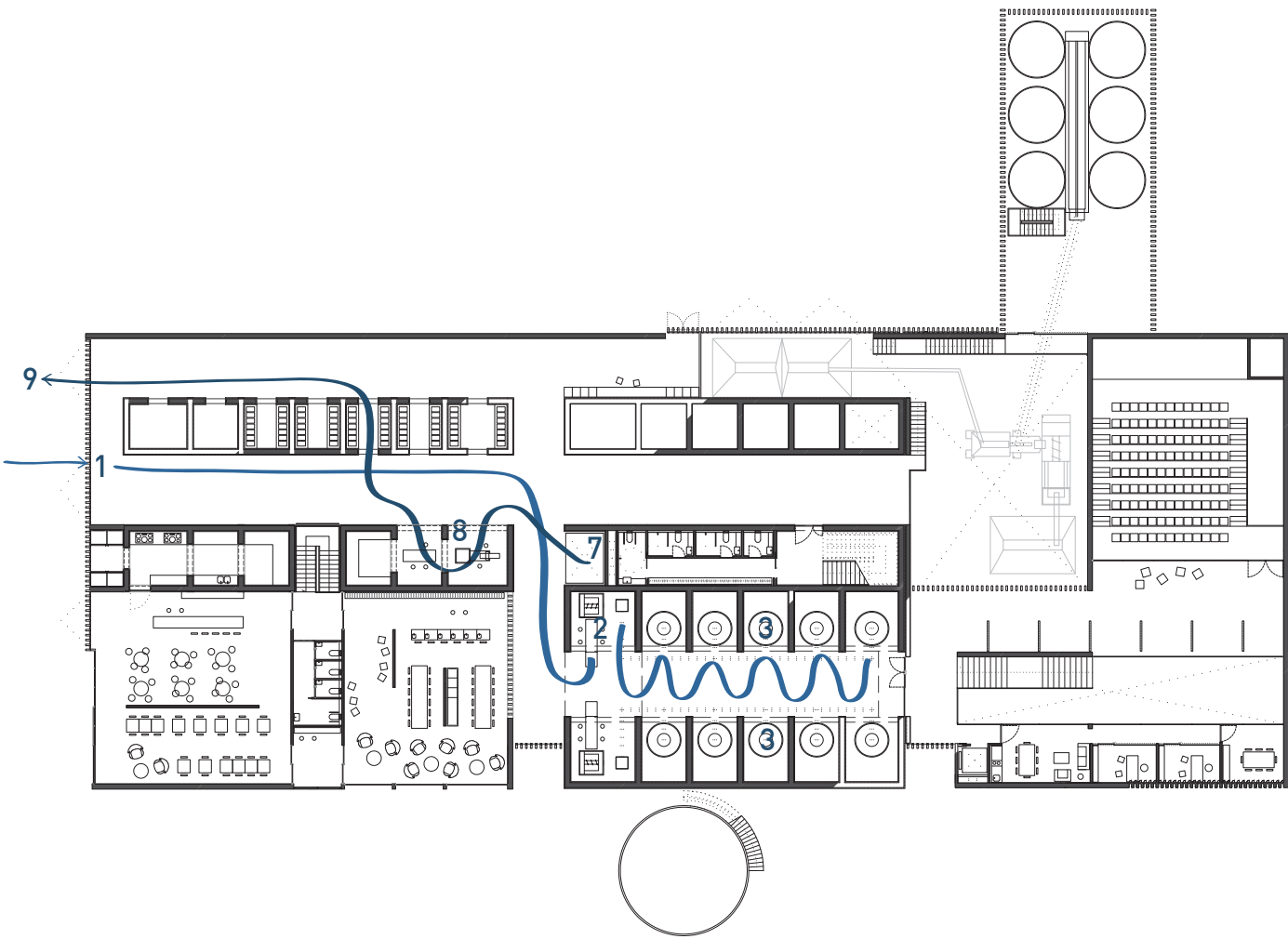
PLANTA PRIMERA

laboratorios	
zona mesas y espacio diafano	138,00m2
pasarela acceso silos	33,00m2
sala instalaciones	33,00m2
sala laboratorio	30,90m2
cubierta placas solares	307,00m2



PROCESO DEL VINO DE CALIDAD:

- 1. RECEPCIÓN DE LA UVA DE LOS CAMIONES EN CAJAS
- 2. SELECCIÓN MANUAL DE LA UVA PRENSADO-DESPALILLADO Y BOMBA DE VENDIMIA
- 3. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA - PRIMERA FERMENTACIÓN
- 4. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA - SEGUNDA FERMENTACIÓN
- 5. CRIANZA EN BARRICAS
- 6. EMBOTELLADORA
- 7. CRIANZA EN BOTELLAS
- 8. ETIQUETADORA Y EMPAQUETADO DE LAS BOTELLAS
- 9. SALIDA DEL VINO PARA SU DISFRUTE





**PRODUCCIÓN DEL VINO:**

La producción del vino se mantiene en los espacios originales de la bodega, es decir, en las naves principales re-habilitadas. Esto crea una lectura de usos y materialidad. De manera que la nueva construcción está destinada a usos adyacentes a la producción.

Se mantiene la entrada habitual de los camiones y la maquinaria para el vino a granel. Sin embargo, Se añade por el alzado sur una nueva recepción de camiones más pequeños para la uva destinada a vino de calidad. De igual manera que da acceso a la recogida de las cajas con botellas de vino. El proceso de vino de calidad se encuentra situado con maquinaria nueva en los antiguos e inutilizados depósitos de vino.

**ESPACIOS PÚBLICOS:**

En cuanto a los volúmenes nuevos, el acceso del norte y la cuarta nave, su uso pasa a ser público y siempre relacionado con el vino.

En el volumen de recepción del público se encuentran las conferencias, cafetería, tienda y exposiciones así como la administración de la bodega. Dicho volumen está relacionado visualmente con la sala de maquinaria, y a su vez, se puede disponer de éste volumen de manera individual con respecto al resto de la bodega. El motivo es que la sala de conferencias puede albergar distintos usos. Dicha sala tiene acceso tanto por la planta de entrada como por la superior. El cerramiento de la sala en el piso superior es móvil, dando la posibilidad de abrir la sala hacia las exposiciones y el hall de entrada. De esta forma se crea un espacio sirviendo para distintas actividades que se puedan plantear en el pueblo. Dotándolo de un equipamiento extra.

La cuarta nave, alberga los espacios de restaurante y catas. El restaurante se encuentra situado aquí por las vistas directas de las que disfruta hacia los viñedos, y de su directa relación con las catas. De igual modo que el volumen de entrada, el restaurante se puede cerrar con respecto al resto de la bodega. Para poder hacer un uso adecuado de él sin necesidad de acceder a la bodega.





La zona de alojamiento del centro enológico se encuentra en el frente este de La Portera, generando un vínculo directo con los viñedos y el pueblo. Se crea una plaza que recibe a los turistas con la pieza principal del hotel, el SPA y la recepción. Partiendo de aquí a los caminos entre viñedos que llevan a las habitaciones.

Observando la retícula de los campos de viñedos, el objetivo es añadir a dichos campos una función más. Albergar las habitaciones. De manera que se plantean como las alquerías de la huerta. Las habitaciones son independientes entre sí, y se insertan en los campos de vid siendo un elemento más del paisaje. Colocadas siempre en intersecciones de los caminos, alineadas con la parcela para intervenir lo menos posible en el área de cultivo.

El edificio principal alberga la administración y las zonas de spa. Esto se debe a que contamos con un hotel pequeño y por lo tanto era necesario que la administración fuese conjunta del SPA y de las habitaciones. Este edificio compacto ayuda a la organización y a crear zonas de relajación íntimas.

El espacio del SPA vuelca hacia un patio interior donde está situada la piscina de agua fría y el solarium, que a su vez se abre directamente hacia los viñedos para insertar el paisaje. Dicho patio se encuentra cerrado por un acristalamiento en las épocas frías a modo de invernadero. Mientras que en verano se abre hacia el exterior. Todas las estancias menos las de masajes tienen visuales directas o indirectas hacia los viñedos. De forma que el usuario se fusiona con la calma y tranquilidad de el paisaje que le rodea.

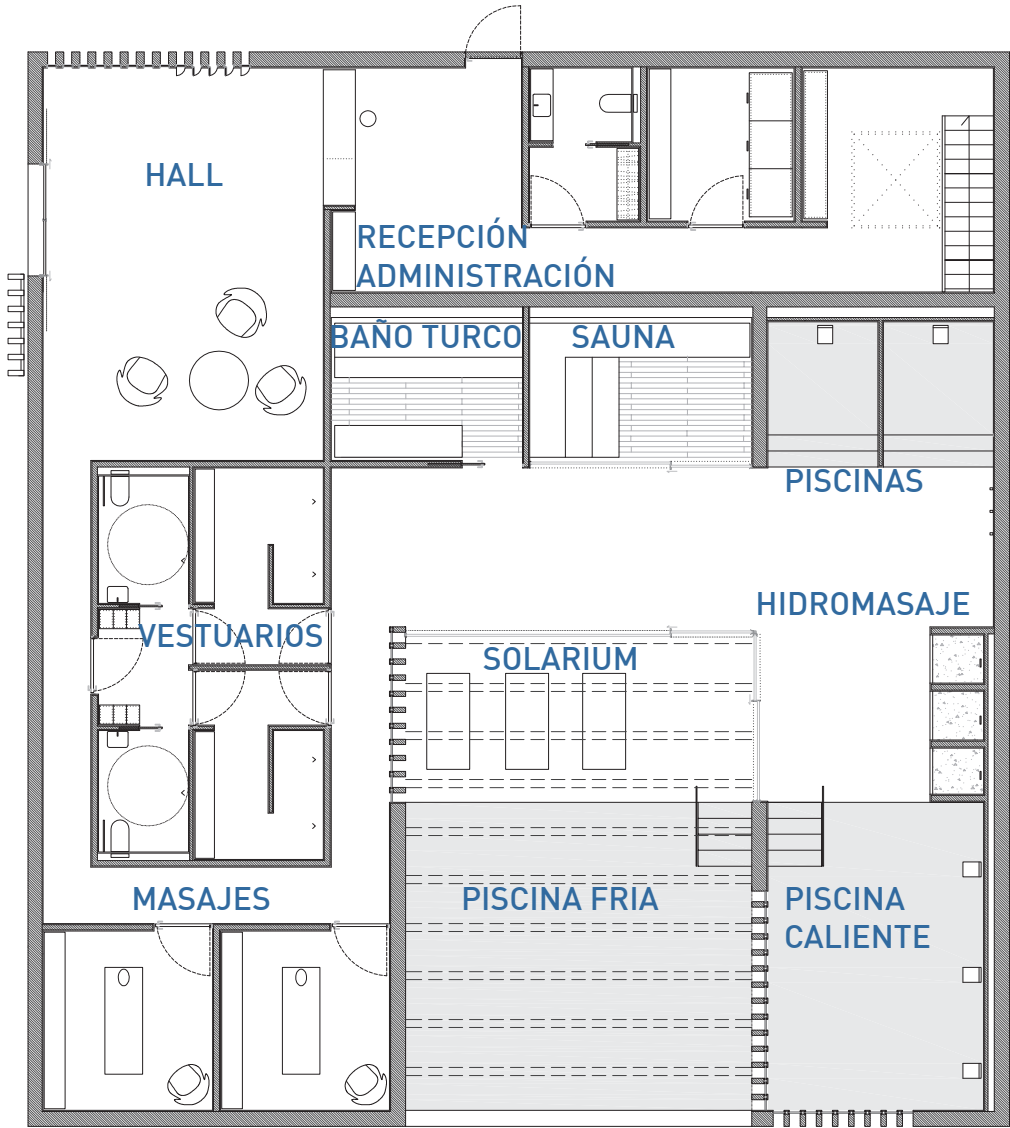




CUADRO RESUMEN DE LAS SUPERFICIES

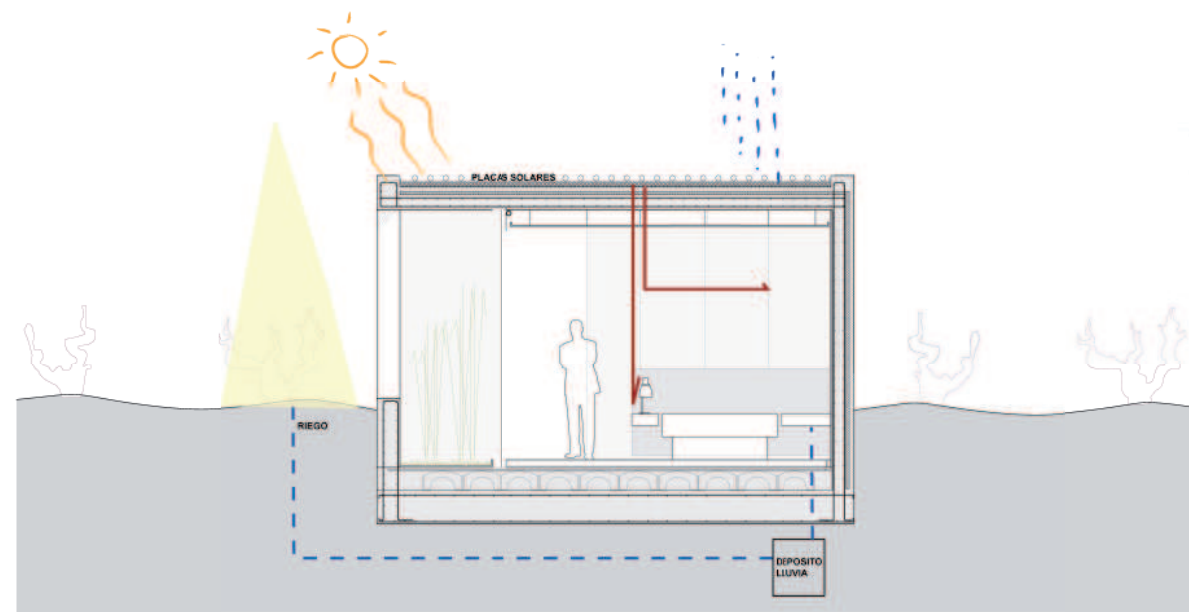
administración:	
hall entrada y recepción	36,20m2
personal	15,40m2
aseos	5,45m2
lavandería	7,80m2
ropa blanca	1,80m2
montacargas instalaciones	12,00m2
zona seca	
salas de masaje	20,00m2
vestuarios públicos	27,70m2
zona húmeda	
solarium	20,00m2
piscina de agua fria	37,25m2
baño turco	16,80m2
baños a diferentes temperaturas	11,50m2
hidromasajes	2,80m2
piscina de agua templada	23,40m2

PROGRAMA DEL SPA



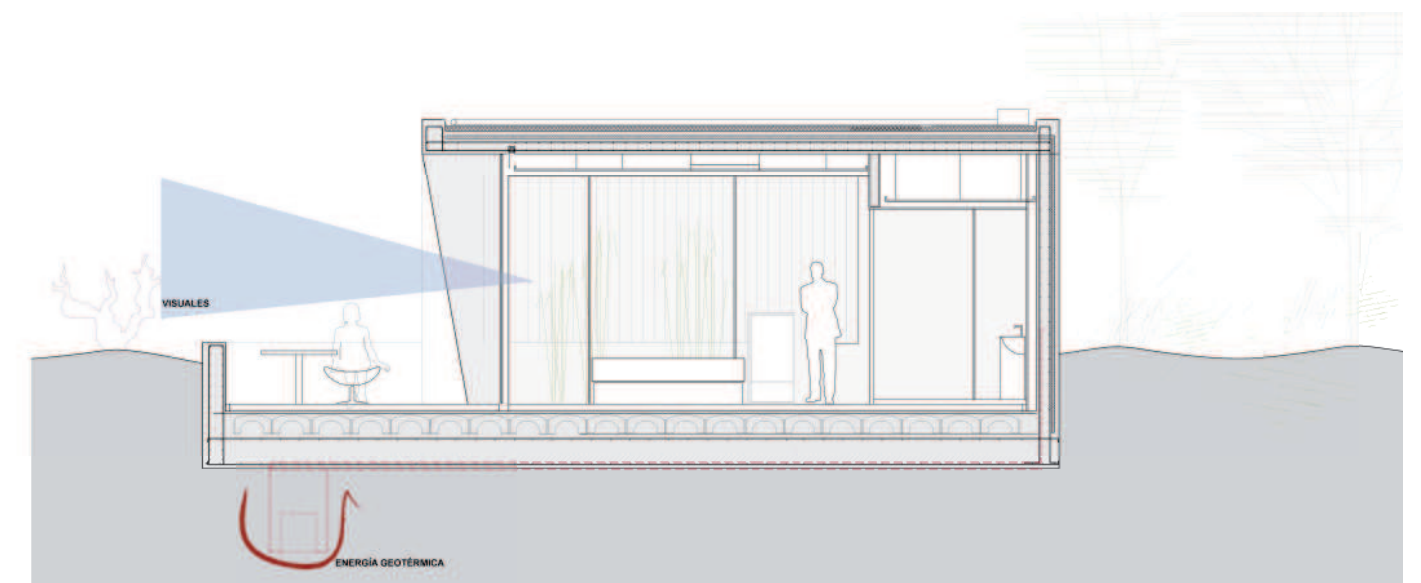
## LA HABITACIÓN DE HOTEL:

El planteamiento de las habitaciones es de módulos independientes y autosustentables. De forma que en su cubierta se sitúan placas solares en tubos de vacío para proporcionar la energía suficiente a cada habitación. Por otra parte un depósito enterrado recoge el agua de lluvia para sanitarios y riego.



Cada habitación tiene acceso por los caminos de los viñedos, se puede acceder en coche y hay una explanada adyacente a la entrada reservada para el coche.

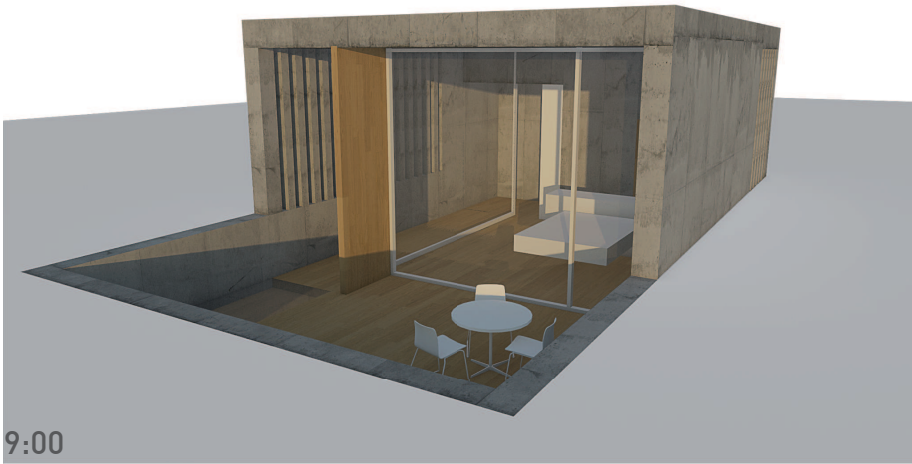
Las habitaciones se encuentran enterradas menos de un metro por dos motivos: mimetizarse con los viñedos que le rodean de forma que el punto de vista del usuario se encuentra ligeramente por encima de las vides. Esto proporciona un asentamiento con el terreno propicio para situar un equipo superficial de geotermia y así aprovechar la temperatura constante del terreno.



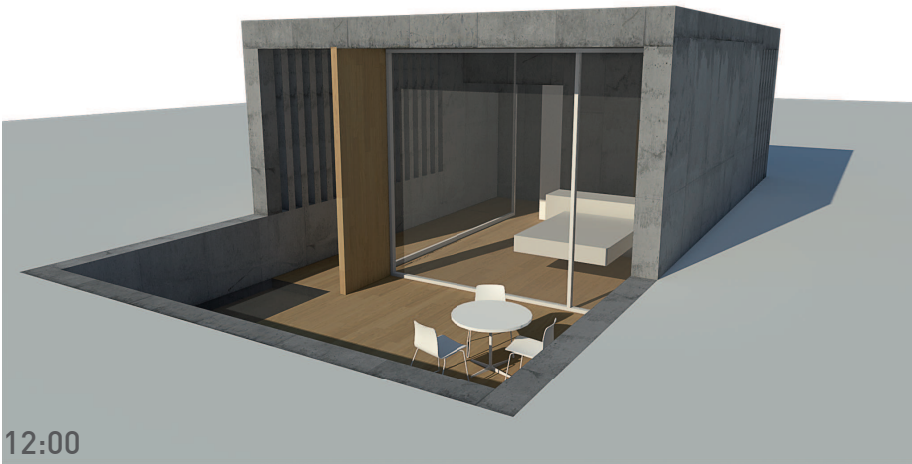


SOLEAMIENTO HABITACIONES

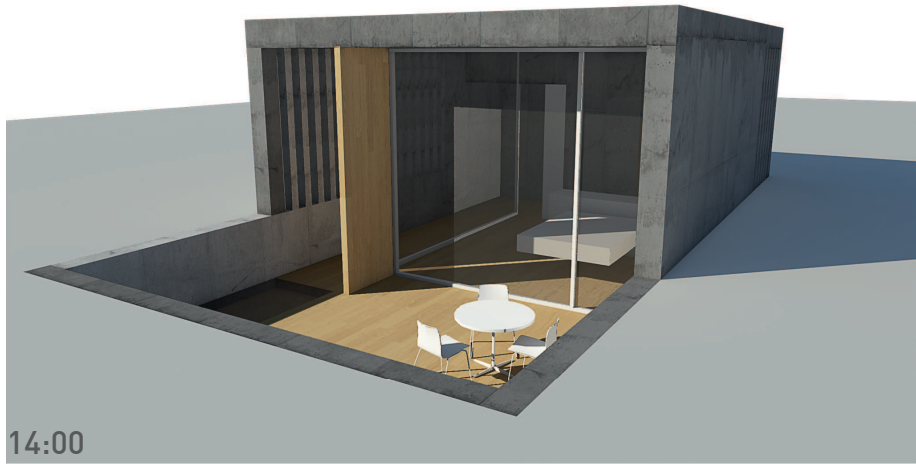
Las habitaciones del hotel están situadas en los viñedos siguiendo una horientación confortable para su uso. El ángulo en el cual se mueven está comprendido entre el sur y el sur-este. De forma que la mayor apertura y la terraza están situadas hacia el sur. Añadiento un voladizo delante del cerramiento de cristal para evitar la entrada no deseada del sol directo durante los meses de verano. El oeste de la habitación está tamizada por unas barras verticales la controlar la luz del atardecer. A su vez existe un espacio previo vegetal y de agua el cual, al crear una ventilación cruzada, refresca los vientos demasiado calurosos.



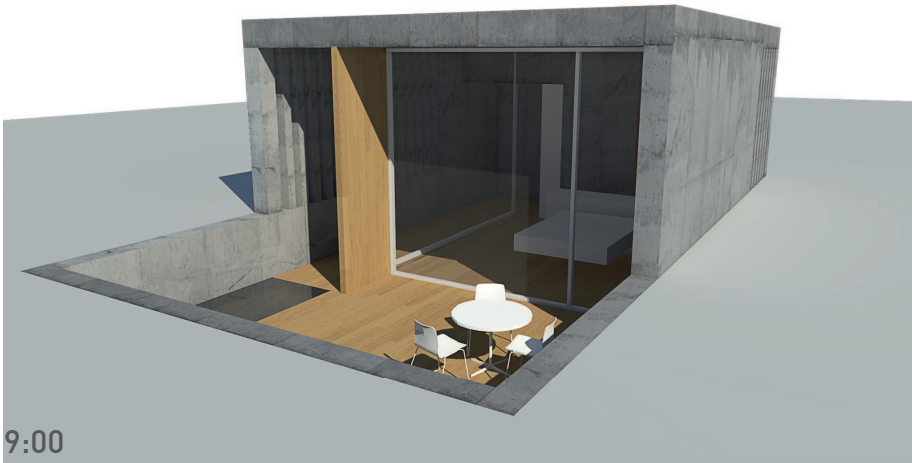
9:00  
INVIERNO- 21 ENERO



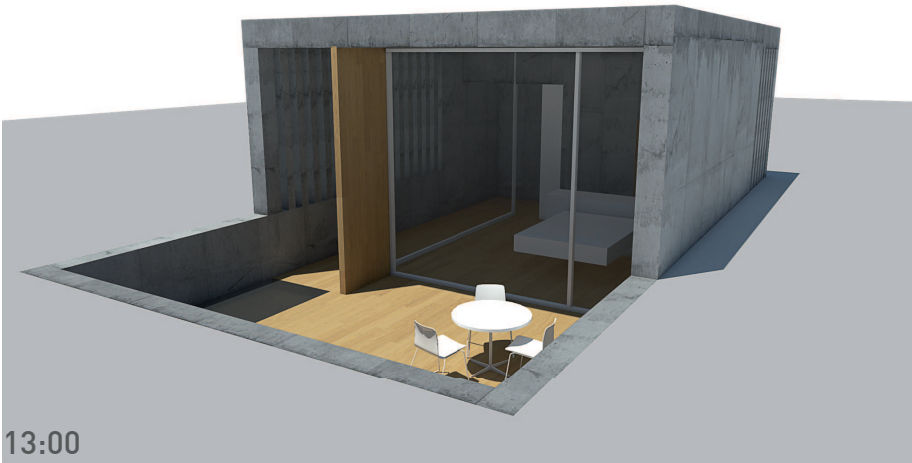
12:00



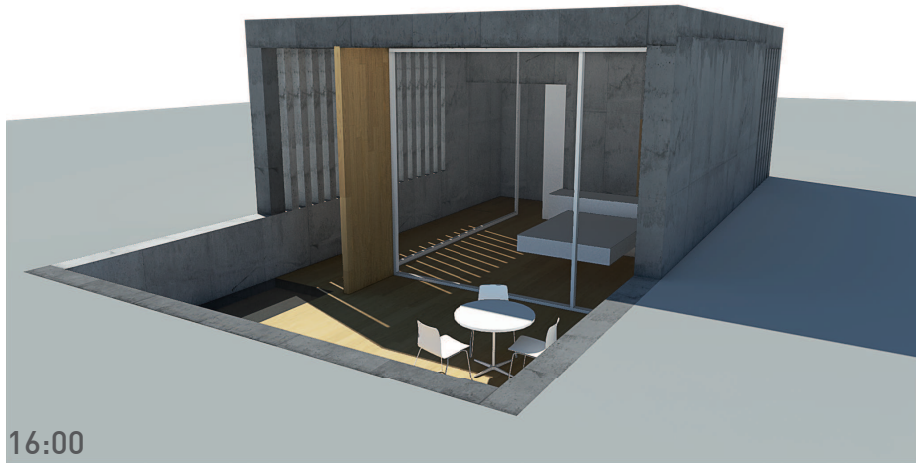
14:00



9:00  
VERANO- 21 JUNIO



13:00



16:00



